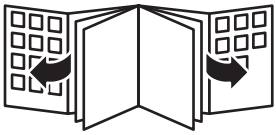
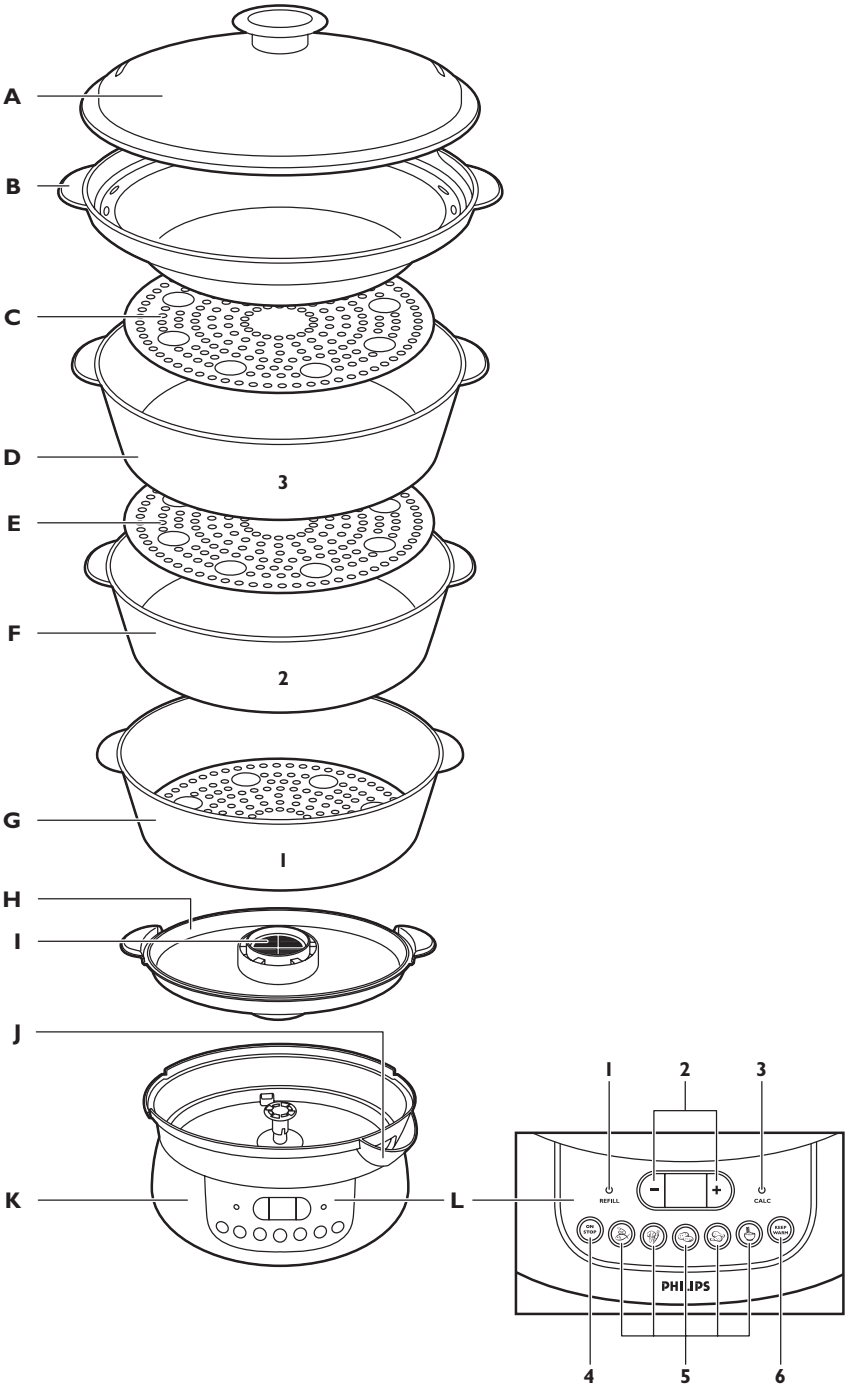
PHILIPS

WALITA

RI9140



1



Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre o produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Tampa
B Recipiente para sopa/arroz
C Bandeja removível
D Recipiente para cozimento a vapor 3
E Bandeja removível
F Recipiente para cozimento a vapor 2
G Recipiente para cozimento a vapor 1
H Bandeja de pingos
I Intensificador de sabor
J Entrada de água
K Base com reservatório de água
L Painel de controle
1 Lâmpada piloto reabastecimento
2 Botões do timer
3 Lâmpada piloto de remoção de impurezas (Calc)
4 Botão liga/delisga (on/stop) iluminado
5 Botões de receitas pré programadas
6 Botão manter aquecido (keep-warm) iluminado

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base em água nem enxágüe-a sob a torneira.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Somente conecte o aparelho a uma tomada de parede aterrada. Verifique sempre se o plugue está inserido com firmeza na tomada.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, em uma das assistências técnicas autorizadas para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o cordão elétrico fora do alcance de crianças. Não deixe o cordão elétrico pendurado na borda da mesa ou na bancada onde o aparelho fica.
- Nunca cozinhe no vapor carne, aves ou frutos do mar congelados. Sempre descongele-os completamente antes de cozinhá-los.
- Nunca use o aparelho para cozimento a vapor sem a bandeja de pingos. Caso contrário, a água quente respingará para fora do aparelho.
- Só use os recipientes para cozimento a vapor e o recipiente para sopa/arroz com a base original.

- Mantenha o cordão elétrico distante de superfícies quentes.

Cuidado

- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips Walita. Se você usá-los, sua garantia será invalidada.
- Não exponha o aparelho a altas temperaturas, gás quente, vapor ou calor úmido. Não coloque o aparelho para cozimento de alimentos a vapor sobre ou próximo a um fogão ou forno em funcionamento ou ainda quente.
- Verifique sempre se o aparelho está desligado antes de desconectá-lo da tomada.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar antes de limpá-lo.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Se for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perde a validade e a Philips Walita se exime da responsabilidade pelo dano causado.
- Coloque o aparelho para cozimento de alimentos a vapor em uma superfície estável, horizontal e nivelada e certifique-se de que há pelo menos 10 cm de espaço livre à sua volta para evitar o superaquecimento.
- Sempre coloque as bandejas removíveis em uma direção. Certifique-se de que estejam posicionadas corretamente (você ouvirá um clique ao encaixá-la).
- Cuidado com o vapor quente emitido pelo aparelho durante o funcionamento ou quando você remover a tampa. Ao verificar o alimento, use sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Sempre remova a tampa com cuidado e longe de você. Deixe as gotas de condensação escorrerem da tampa para o aparelho a fim de evitar queimaduras.
- Sempre segure pela alça quando o alimento estiver quente.
- Não mova o aparelho para cozimento de alimentos a vapor enquanto ele estiver funcionando.
- Não passe nenhuma parte do seu corpo sobre o aparelho enquanto ele estiver funcionando.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Use sempre luvas térmicas ao manusear partes quentes do aparelho.
- Não coloque o aparelho próximo ou sob objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.
- Não use o aparelho na presença de explosivos e/ou gases inflamáveis.
- Nunca conecte o aparelho a uma extensão ou sistema de controle remoto a fim de evitar uma situação de risco.
- Há uma pequena peneira dentro do reservatório de água. Se a peneira desencaixar, mantenha-a fora do alcance de crianças para evitar que elas a engulam.

Desligamento automático

O aparelho dispõe da função de desligamento automático. Essa função desliga o aparelho automaticamente caso você não pressione nenhum botão do menu em até um minuto após pressionar o botão liga/desliga (on/stop). O aparelho também desliga automaticamente ao final do tempo de cozimento predefinido.

Desligamento automático

Este aparelho para cozimento de alimentos a vapor dispõe da função de proteção contra funcionamento a seco. Essa função desligará o aparelho automaticamente se ele for ligado com o reservatório de água vazio ou caso a água seque durante o uso. Deixe o aparelho esfriar por 10 minutos antes de usá-lo novamente.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1 Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

2 Limpe a parte interna do reservatório de água com um pano úmido.

Preparação para o uso

1 Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada.

2 Encha o reservatório pela entrada de água até o nível máximo (fig. 2).

Encha o reservatório de água somente com água. Nunca coloque condimentos, óleo ou outras substâncias no reservatório de água.

3 Coloque a bandeja de pingos no reservatório de água da base (fig. 3).

Nota: Nunca use o aparelho sem a bandeja de pingos.

4 Se desejar, coloque ervas secas ou frescas ou condimentos no intensificador de sabor para dar um sabor extra ao alimento que será cozido no vapor (fig. 4).

Tomilho, coentro, manjericão, endro, curry e estragão são algumas das ervas e temperos saborosos que você pode colocar no intensificador de sabor. Você pode combiná-los com alho, cominho ou raiz forte para intensificar o sabor sem adicionar sal. Recomendamos usar de 1/2 a 3 colheres de sopa de ervas ou temperos secos. Aumente essa quantidade se usar ervas ou temperos frescos. Para ervas ou temperos sugeridos para vários tipos de comida, consulte a tabela de cozimento de alimentos a vapor no capítulo 'Tabela de alimentos e dicas de cozimento a vapor'.

Dica: Se você usar ervas ou temperos em pó, enxágüe a bandeja de pingos para que o intensificador de sabor fique molhado. Isso impede que as ervas ou temperos em pó caiam pelas aberturas do intensificador de sabor (fig. 5).

5 Coloque o alimento a ser cozido no vapor em um ou mais recipientes para cozimento a vapor e/ou no recipiente para sopa/arroz.

- Se você usar mais de um recipiente para cozimento a vapor, sempre coloque as bandejas removíveis em uma direção.
- Verifique se as bandejas removíveis nos recipientes 2 ou 3 estão na posição correta (você ouvirá um clique ao encaixá-las) antes de usá-las (fig. 6).
- Não coloque uma grande quantidade de alimento nos recipientes para cozimento a vapor. Deixe um espaço amplo entre os pedaços para permitir o fluxo máximo de vapor.
- Sempre coloque carnes e aves no recipiente para cozimento a vapor inferior para que o líquido da carne ou ave crua ou parcialmente cozida não respingue nos outros alimentos.
- Coloque pedaços maiores de alimentos e alimentos que requerem mais tempo de cozimento no recipiente para cozimento a vapor inferior.
- Coloque ovos nos porta-ovos para cozinhá-los de forma prática (fig. 7).

6 Coloque um ou mais recipientes para cozimento a vapor sobre a bandeja de pingos. Se quiser usar o recipiente para sopa/arroz, coloque-o no recipiente para cozimento a vapor superior. Certifique-se de colocar os recipientes de maneira adequada, de modo que não oscilem (fig. 8).

- Você não precisa usar todos os três recipientes para cozimento a vapor.
- Os recipientes para cozimento a vapor são numerados. O número está localizado na alça. O recipiente para cozimento a vapor superior é o nº 3, o do meio é o nº 2 e o recipiente inferior é o nº 1.
- Somente empilhe os recipientes para cozimento a vapor na seguinte ordem: recipiente 1, recipiente 2, recipiente 3.

- O recipiente para sopa/arroz destina-se ao cozimento a vapor de arroz, sopa ou outro alimento líquido. Quando quiser usar o recipiente para sopa/arroz, coloque-o sobre o recipiente para cozimento a vapor superior.
- Se você cozinhar no vapor uma grande quantidade de alimento, misture na metade do tempo de cozimento. Use luvas térmicas e um utensílio de cozinha com cabo longo.
- O alimento no recipiente superior geralmente demora um pouco mais para cozinhar do que o alimento nos recipientes inferiores.
- Se quiser cozinhar no vapor alimentos com diferentes tempos de cozimento, ajuste o timer para o período de cozimento máximo. Coloque o alimento que requer um tempo de cozimento maior no recipiente 1. Deixe cozinhar até que o período restante de cozimento exibido no visor fique igual ao período de cozimento menor. Remova cuidadosamente a tampa usando luvas térmicas e coloque o recipiente 2 com os ingredientes de menor tempo de cozimento sobre o recipiente 1. Coloque a tampa no recipiente 2 e prossiga com o cozimento até o final do tempo de cozimento predefinido.
- Se quiser cozinhar a vapor alimentos grandes (por exemplo, espiga de milho, inhame), remova as bandejas dos recipientes 2 e/ou 3 para aumentar o espaço de cozimento (fig. 9).
- Após o término do cozimento a vapor, use um utensílio de cozinha com cabo longo para retirar o alimento do recipiente.
- Se as duas bandejas forem removidas, você ainda poderá colocar um recipiente para arroz e preparar arroz ou sopa.
- Se apenas a bandeja 2 for removida, você ainda poderá colocar o recipiente 3 sobre ela.

7 Coloque a tampa no recipiente para cozimento a vapor superior (fig. 10).

Nota: Se a tampa não for colocada corretamente no recipiente para cozimento ou se não for colocada, o alimento não será cozido de forma adequada.

Utilização do aparelho

1 Conecte o plugue à tomada elétrica.
◗ O aparelho emite um bipe.

2 Pressione o botão liga/desliga (on/stop) (fig. 11).
◗ A luz ao redor desse botão acende.

3 Pressione o botão do menu que corresponde ao tipo de alimento que você deseja cozinhar no vapor (fig. 12).
Para saber o tempo de cozimento predefinido dos botões do menu, consulte o capítulo 'Tabela de alimentos e dicas de cozimento a vapor'.
◗ A luz ao redor do botão acende e o tempo de cozimento predefinido é exibido no display.

Nota: Se você desejar definir um tempo de cozimento diferente do tempo predefinido nos botões do menu, pressione o botão do menu com o tempo de cozimento mais próximo do tempo desejado. Em seguida, use os botões do timer + e - para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.
◗ O processo de cozimento a vapor inicia e o timer faz a contagem regressiva do tempo de cozimento.
◗ O aparelho emite um bipe e alterna para o modo que mantém o aquecimento quando o tempo de cozimento terminar.

4 Remova a tampa cuidadosamente.

Cuidado com o vapor quente emitido pelo aparelho quando você remover a tampa.

Para evitar queimaduras, use luvas térmicas para remover a tampa, o recipiente para sopa/arroz e os recipientes para cozimento a vapor. Remova lentamente a tampa, mantendo-se afastado dela. Deixe as gotas de condensação escorrerem da tampa para o recipiente para cozimento a vapor.

5 Remova o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho para cozimento de alimentos a vapor esfriar completamente antes de remover a bandeja de pingos.
- Tenha cuidado ao remover a bandeja de pingos, pois a água no reservatório e a bandeja de pingos podem estar quentes ainda que as outras partes do aparelho já estejam frias.

6 Esvazie o reservatório de água após cada uso.

Nota: Se desejar cozinhar mais alimentos no vapor, troque a água.

Modo para manter o aquecimento

O aparelho para cozimento a vapor entra automaticamente no modo para manter o aquecimento depois do término de qualquer cozimento. O alimento continua quente por 20 minutos. A luz ao redor do botão manter aquecido (keep-warm) acende e a luz ao redor do botão do menu apaga.
- Se desejar manter o alimento aquecido por mais de 20 minutos, pressione o botão liga/desliga (on/stop) até um minuto após o término do primeiro ciclo de aquecimento a fim de iniciar outro (fig. 11).
- Se você quiser desativar o modo para manter o aquecimento enquanto o aparelho estiver ativo, pressione o botão liga/desliga (on/stop).
- Se desejar iniciar um ciclo para manter o aquecimento com o aparelho desligado ou depois que ele for desligado automaticamente, pressione primeiro o botão on/stop (liga/desliga) e, em seguida, o botão manter aquecido (keep-warm) (fig. 13).

Lâmpada piloto reabastecimento

Quando o nível de água no reservatório ficar abaixo do nível MIN, a lâmpada piloto reabastecimento piscará para indicar que você precisa reabastecer o reservatório de água.

Limpeza e manutenção

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como gasolina ou acetona para limpar o aparelho.

1 Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.

2 Limpe a parte externa da base com um pano úmido.

Nunca mergulhe a base em água nem enxágüe-a sob a torneira.

Não lave a base na lava-louças.

3 Limpe o reservatório de água com um pano umedecido em água morna com um pouco de detergente. Levante a peneira do reservatório para limpá-lo. Limpe o reservatório de água com um pano limpo úmido.

Se a peneira do reservatório de água desencaixar, mantenha-a fora do alcance de crianças para impedir que elas a engulam.

4 Remova a bandeja 2 e/ou 3. Limpe os recipientes para cozimento a vapor, o recipiente para sopa/arroz e a tampa manualmente ou na lava-louças, usando um ciclo curto e uma temperatura baixa.

Limpezas repetidas dos recipientes para cozimento a vapor, do recipiente para sopa/arroz e da tampa em uma lava-louças podem resultar em uma leve perda de brilho dessas partes.

Limpeza de impurezas

Será necessário remover as impurezas do aparelho após 15 horas de uso. A lâmpada piloto de remoção de impurezas (Calc) acende por uma hora para indicar que você deve remover as impurezas do aparelho para cozimento de alimentos a vapor. É importante remover regularmente as impurezas do aparelho para manter o desempenho ideal e estender a vida útil.

Nota: A lâmpada piloto de remoção de impurezas (Calc) apaga em uma hora, mesmo que você não remova as impurezas do aparelho.

1 Encha o reservatório de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até o nível máximo.

Não use nenhum outro tipo de removedor de impurezas.

2 Coloque corretamente a bandeja de pingos, os recipientes para cozimento a vapor e o recipiente para sopa/arroz na base (fig. 8).

3 Coloque a tampa sobre o recipiente para sopa/arroz (fig. 10).

4 Conecte o plugue à tomada elétrica.

5 Pressione um botão de menu e o botão + para que o aparelho funcione por 25 minutos.

Se o vinagre começar a ferver e escorrer pela borda da base, desconecte o aparelho e reduza a quantidade de vinagre.

6 Após 25 minutos, desconecte o aparelho e deixe o vinagre esfriar. Em seguida, esvazie o reservatório de água.

7 Enxágüe várias vezes o reservatório com água fria.

Nota: Repita o procedimento se ainda houver impurezas no reservatório de água.

Para guardar a aparelho

1 Verifique se todas as partes estão limpas e secas antes de guardar o aparelho (consulte o capítulo 'Limpeza').

2 Coloque o recipiente para cozimento a vapor 3 na bandeja de pingos.

3 Verifique se as bandejas removíveis estão posicionadas corretamente nos recipientes 2 e 3.

4 Coloque o recipiente para cozimento a vapor 2 no recipiente 3. Coloque o recipiente 1 no recipiente 2. (fig. 14)

5 Coloque o recipiente para sopa/arroz sobre o recipiente para cozimento a vapor superior.

6 Tampe o recipiente para sopa/arroz.

7 Para guardar o cordão elétrico, empurre-o para dentro do compartimento de armazenamento na base (fig. 15).

Garantia e assistência técnica

Se precisar de informações, assistência ou se tiver algum problema, visite o site da Philips Walita em **www.philipswalita.com.br** ou entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente da Philips Walita no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante Philips Walita local.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 16).

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações abaixo, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Philips Walita mais próxima.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho para cozimento a vapor não funciona.		O aparelho não está conectado à tomada.
		Não há água no reservatório.
		Você não pressionou o botão liga/delisga (on/stop).
Nem todos os alimentos estão cozidos.	Alguns pedaços de alimento no aparelho são maiores e/ou requerem mais tempo de cozimento.	Defina um tempo de cozimento maior usando o botão +.
		Coloque os pedaços maiores do alimento e o alimento que requer mais tempo de cozimento no recipiente para cozimento a vapor inferior (nº 1).
	Você colocou uma grande quantidade de alimentos nos recipientes para cozimento a vapor.	Não sobrecarregue os recipientes de cozimento a vapor. Corte o alimento em pequenos pedaços e coloque os menores na parte superior.
		Deixe espaços entre o alimento para permitir um fluxo máximo de vapor.
O aparelho não aquece adequadamente.	Você não está removendo regularmente as impurezas do aparelho.	Remova as impurezas do aparelho. Consulte o capítulo 'Limpeza e manutenção'.

Tabela de alimentos e dicas de cozimento

- Para acessar receitas, viste nosso site: www.philipswalita.com.br.
- Os tempos de cozimento mencionados na tabela abaixo são apenas uma indicação. Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o tamanho dos pedaços de alimento, o espaço entre eles no recipiente do aparelho de cozimento a vapor, o quanto o alimento está fresco e suas preferências pessoais.

Tabela de cozimento de alimentos a vapor

Alimentos a serem cozidos	Quantidade	Ervas/temperos sugeridos para o intensificador de sabor	Tempo de cozimento (min)
Aspargos	400 g	Bálsamo limão, folhas de louro, tomilho	13-15
Brócolis	400 g	Alho, pimenta vermelha amassada, estragão	16-18
Couve-flor	400 g	Alecrim, coentro, estragão	16-18
Filé de frango	250 g	Curry, alecrim, tomilho	30-35
Filé de peixe	250 g	Mostarda seca, pimenta inglesa, manjerona	10-12
Sopa	250 ml	Ervas/temperos a gosto	12-16

Alimentos a serem cozidos	Quantidade	Ervas/temperos sugeridos para o intensificador de sabor	Tempo de cozimento (min)
Ovos	6-8	-	15

Tempos de cozimento predefinidos dos botões do menu (fig. 17)

Dicas para cozimento de alimentos

Legumes, verduras e frutas

- Corte talos grossos de couves-flores, brócolis e repolhos.
- Cozinhe no vapor verduras pelo menor tempo possível, pois eles perdem cor facilmente.
- Não descongele legumes e verduras antes de cozinhá-los no vapor.

Carnes, aves, frutos do mar e ovos

- Pedaços macios de carne com um pouco de gordura são mais adequados para o cozimento a vapor.
- Lave a carne e bata-a suavemente para que o mínimo possível de líquido escorra.
- Faça furos nos ovos antes de colocá-los no aparelho para cozimento a vapor.
- Nunca cozinhe no vapor carnes, aves ou frutos do mar congelados. Sempre espere que descongelem completamente antes de colocá-los no aparelho.
- Se você usar mais de um recipiente para cozimento, gotas de condensação podem pingar do(s) recipiente(s) para cozimento superior(es) no recipiente inferior. Certifique-se de que o sabor do alimento nos diferentes recipientes para cozimento combinam.
- Você também pode usar o recipiente para arroz/sopa para preparar legumes e verduras em molhos ou para cozinhar peixes.
- Deixe espaços entre os pedaços do alimento. Coloque pedaços mais grossos próximo à parte externa do recipiente para cozimento a vapor.
- Se o recipiente para cozimento a vapor estiver cheio, misture o alimento na metade do tempo de cozimento.
- Pequenas quantidades de alimento requerem um tempo de cozimento menor do que grandes quantidades.
- Se você usar apenas um recipiente para cozimento a vapor, o alimento apresentará um tempo de cozimento menor do que quando você usa dois ou três recipientes.
- O alimento no recipiente para cozimento a vapor mais baixo fica pronto em menos tempo do que o alimento nos recipientes mais altos. Se você usar mais de um recipiente para cozimento a vapor, deixe o alimento cozinhar por mais 5 a 10 minutos. Verifique se o alimento está no ponto certo antes de comê-lo.
- Você pode acrescentar alimentos durante o processo de cozimento a vapor. Se um ingrediente precisar de um tempo de cozimento menor, adicione-o mais tarde.
- Se você abrir a tampa, o vapor escapará e o cozimento será mais demorado.
- O alimento continua sendo cozido por algum tempo quando o aparelho para cozimento a vapor entra no modo para manter o aquecimento. Portanto, se o alimento já estiver bem cozido, retire-o do aparelho quando o tempo de cozimento for concluído.
- Se o alimento não estiver pronto, defina um tempo de cozimento a vapor maior. Talvez você precise acrescentar mais água no reservatório.

CERTIFICADO DE GARANTIA

ATENÇÃO

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade é imprescindível que seja apresentada a competente NOTA FISCAL de compra do produto.

Com este produto, a WALITA tem como objetivo atender plenamente o consumidor,
proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

1. Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
2. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
3. Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
4. Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
5. No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
6. Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
   a) Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
   b) Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
   c) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
   d) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
   e) Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
   f) Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
7. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA. - Divisão WALITA
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06

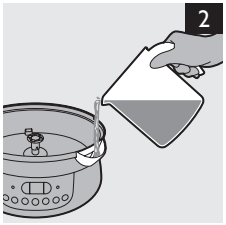
CIC Centro de Informações ao Consumidor

PHILIPS

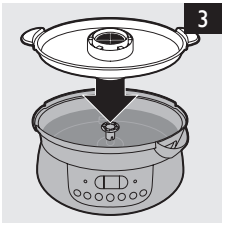
WALITA

Grande SP: (11) 2121 - 0203
Demais localidades: 0800 701 0203

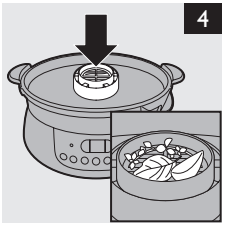
2



3



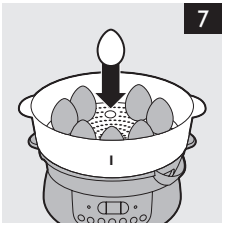
4



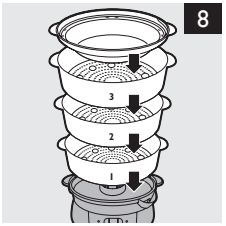
5

6

7

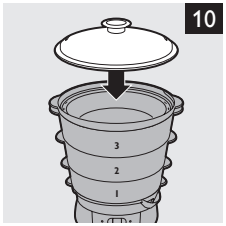


8

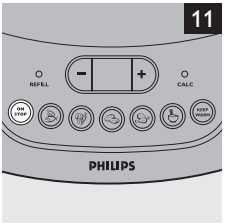


9

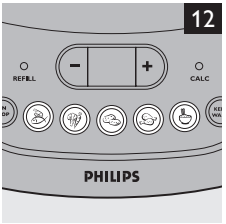
10



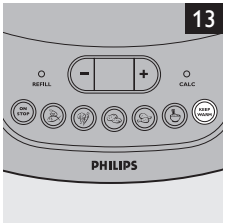
11



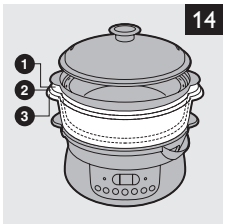
12



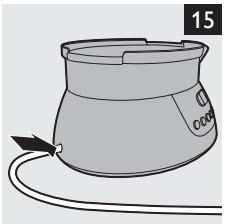
13



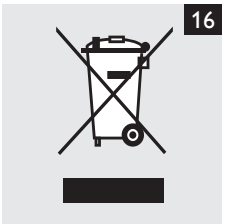
14



15



16



17

						KEEP WARM
	20	20	30	30	40	20

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0188.2

www.philipswalita.com.br